



# Anleitung zur Labprobe

---

## Die Labprobe

**Prinzip:** 40 ml Milch werden bei 32°C im Wasserbad eingestellt und mit einer bekannten Lablösung eingelabt. Nach 10 – 15 Min. sollte die Milch geronnen sein. 10 Min. später wird die Festigkeit der Gallerte und die Molkentrübung beurteilt. Als Vergleich gilt eine Mischmilch von guten Milchlieferanten.

### Material:

- 40 ml Gärprobengläser
- Lablösung
- Pipetierröhrchen oder Kippautomat 1 ml
- Dunkle Platte zur Gallertbeurteilung
- Stoppuhr
- Stricknadel oder Velospeiche
- Wasserbad

**Lablösung:** 400 ml Lab (Suparen) in 20 lt Wasser ergibt die Lablösung des Fertigers z.B. 11`500 lt Milch und 600 lt Wasser. Von dieser Lösung können 5 Tropfen aus einer Kulturenflasche zu den 40 ml Milch gegeben werden. Gerinnungszeit 15 Minuten.

155 Tropfen aus der Kulturenflasche ergeben 10 ml Wasser.

**Ablauf:** Es sollten nicht mehr als 5 Proben pro Charge eingelabt werden. (Unmittelbar nach dem Einlaben Stoppuhr stellen) Proben anschliessend sofort 1 mal stürzen und dann 15 Minuten später auf die Gerinnung kontrollieren. 10 Minuten später Festigkeit und Ausdickung beobachten. Mit der Stricknadel oder Velospeiche die Gallerte vom Glasrand lösen und das Käsli auf die dunkle Platte leeren.

**Beurteilung:** Gerinnungszeit notieren. Gallerte (Käsli) beurteilen ev. mit Messer längs 2 Schnitte schneiden. Festigkeit und Molkenfarbe beurteilen.